



VARIEDADES

35% Xarel·lo
25% Macabeo
20% Parellada
20% Chardonnay

TEMP. DE SERVICIO: 6°C-8°C

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.
ACIDEZ: 6,4 gr./l. tartárico
AZÚCARES TOTALES: 0,5 g/l.
pH: 3,01



CLOS GELIDA 4 HERETATS

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2016
CAVA PENEDEÈS · COSTERS DE L'ANOIA

Un gran clásico de Vins el Cep. Personalidad y la elegancia. Cuatro terruños y cuatro variedades, con el Xarel·lo como base. Fruto de nuestro conocimiento y nuestra experiencia fiel reflejo de nuestros terruños.

VITICULTURA

Para cada variedad seleccionamos los mejores viñedos en cada una de nuestras 4 propiedades: Macabeo de Can Simón y Xarel·lo de Can Prats, en Sant Llorenç, Parellada de Can Castany y Chardonnay de Can Miquel de les Planes, en Gelida, situadas en la privilegiada zona de Espiells, en la cuenca del río Anoia. De estas viñas podemos obtener el mejor uva con el nivel más óptimo de maduración y acidez.

Año de plantación: entre 1955 y 1990.

Marco de plantación: 3.500 pies / ha.

Sistema de formación: en vaso y espaldera el Chardonnay.

Suelos moderadamente profundos, carbonatados, de texturas predominantes-franco-limosas, bien estructurados, porosos, y con frecuente actividad de fauna. Son suelos muy aptos para el uso vitícola que permiten expresar plenamente el carácter varietal de las cepas.

Orientación sureste.

VENDIMIA 2016

Otoño caluroso y muy húmedo. El invierno fue frío, con una nevada el 4 de febrero que fue muy bien para aportar humedad al suelo. La primavera comenzó fresca. En mayo comenzó el calor y a finales de junio aún se acentuó más. Estas temperaturas junto con una sequía muy severa hasta julio, provocó unas condiciones extremas para el desarrollo vegetativo. Durante el año tuvimos una pluviometría muy baja de 390 l / m² y una temperatura media de 15°C.

VINIFICACIÓN EN BODEGA

La vinificación y elaboración se hacen en nuestra bodega para garantizar el origen de la uva y un riguroso proceso de elaboración. Vendimia manual. Entra-da rápida y por gravedad en la bodega. Prensado a baja presión con una extrac-ción de mosto flor del 50%. Fermentación de cada variedad en pequeños depó-sitos a temperatura controlada. Crianza superior a 40 meses.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con tonos dorados. Burbujas finas y persistentes. Un cava brut nature, franco y agradable. Aromas de manzana y notas de brioche obteni-das durante la crianza. Un cava delicado con buena textura en boca. Elegante y complejo de gran expresividad.



CAN LLOPART DE LES ALZINES,
Espiells, Sant Sadurní d'Anoia,
Costers de l'Anoia, Alt Penedès, Barcelona.

www.vinselcep.com

